

La ciambella di San Biagio di Dolci Aveja è ancora più golosa con il cioccolato fondente

1 Febbraio 2024



L'AQUILA – La ciambella di San Biagio di Dolci Aveja quest'anno è ancora più golosa. Alla tradizionale storica ricetta, simbolo del carnevale aquilano e ancora di più della rinascita dopo il terremoto del 1703, la famiglia che ha fondato nel capoluogo abruzzese negli anni Settanta l'azienda di dolci e liquori quest'anno ha affiancato anche una variante con una croccante copertura al cioccolato.

“Non ne abbiano a male i puristi della ricetta”, ironizza **Claudio Calvisi**, “ma visto che le persone sono tanto golose, abbiamo pensato di aggiungere una spennellata di cioccolato fondente sopra alla ciambella. La variante tradizionale ci sarà sempre, questa è solo una in

più per giocare”.



La ciambella di Dolci Aveja non presenta la caramella rossa sopra, questo perché “non rispetta gli ingredienti compatibili con le nostre scelte, in quanto ha coloranti e zuccheri

aggiunti. Noi invece abbiamo intrapreso una strada e vogliamo rimanere fedeli usando e realizzando prodotti salutari, senza conservanti né coloranti”.

La storia mista a leggenda narra che la ciambella venne fatta dai sopravvissuti del terremoto dell’Aquila del 2 febbraio del 1703, e ora si prepara ogni anno per festeggiare il Carnevale. Per la famiglia Calvisi, la ciambella non è solo un dolce tipico.

“L’Aquila spesso purtroppo si poggia su tragici ricordi”, analizza Calvisi. “Per noi questo dolce assume un valore emotivo forte. Non è una semplice tipicità, ed è bello che si faccia a casa. Quest’anno la abbiamo fatta con l’asilo nido Parco del Vera di Tempera (di cui non a caso San Biagio è il patrono), ed è stata un’esperienza fantastica lavorare con bimbi piccoli, da pochi mesi a 3 anni. È stato un altro piccolo tassello nella cura e nella valorizzazione delle tradizioni che come azienda familiare stiamo portando avanti”.



















pubbliredazionale